41e Année. — N° 24 15 Juin 1924

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Ravaz..... Chronique. — Le rabougrissement de la vigne (*suite*) ; — Encore le rognage et l'incision annulaire ; — Pour combattre la sécheresse ; — Echecs dans le greffage sur place ; — Les insectes ; — Dernière heure.

M. Aragon..... Sur la dessiccation de la terre.

J. Grandvoinnet..... Renouvellement des hybrides par le greffage sur place.

L. Mathieu..... Le vin et la lune.

Informations et communications des sociétés agricoles. — Cours temporaires d'œnologie à l'Institut agricole d'Algérie. — Congrès national de l'Electrification rurale. — Note importante pour les commandes d'engrais potassiques. — Ecole coloniale d'Agriculture de Tunis. — Ecole municipale lyonnaise d'agriculture de Cibeins.

Bibliographie..... Carte vinicole de la France. — Le Congrès des livres généalogiques des races françaises d'animaux. — Elevage intensif des veaux et des porcs, par André Gouin et Pierre Audouard. — La Folle-avoine, par Albert Maupas.

« Le Progrès Agricole et Viticole » n'autorise la reproduction de ses articles qu'à la condition expresse d'en indiquer la source.

CHRONIQUE

Le rabougrissement de la vigne (*suite*)

Sur cette question, nous avons reçu les renseignements suivants :

« Abonné du *Progrès Agricole*, j'ai lu dans le numéro du 1er juin l'article intitulé « Un cas singulier de rabougrissement » et l'appel qu'il renferme aux viticulteurs ayant eu l'occasion de faire quelques observations sur des cas analogues.

Depuis plusieurs années déjà j'observe le phénomène en question et serais heureux Monsieur, si ces quelques remarques pouvaient, si peu que ce soit, contribuer à en déterminer les causes.

« La Rouquette » située dans la commune de Marseillan est entièrement composée de terre argilo-calcaire, plus ou mois riche en chaux mais n'atteignant en aucun cas une richesse calcique qui les rendent impropres à la culture du Riparia.

Toutes les vieilles vignes sont greffées sur ce porte-greffe et se comportent assez bien au point de vue chlorose.

Elles ne présentent aucun cas de rabougrissement. Amené à renouveler le vignoble j'ai cru mieux faire en employant comme porte-greffe le Rupestris du lot, le 3309 et le 420 A.

Les vignes greffées en terret blanc ou gris sur Rupestris du lot et 3309

ont présenté des cas de rabougrissement dans des terres cependant assez différentes les unes des autres.

Une d'elles plantée en 1912, greffée en 1913 a été attaquée par cette singulière maladie, dans sa partie la plus basse, où l'eau séjournait parfois durant l'hiver.

La végétation était restée normale jusqu'en 1921. Au printemps de cette année j'observai pour la première fois des souches dont les premiers bourgeons présentaient les caractères que vous signalez de façon très exacte dans votre article. Ils avaient de plus une teinte légèrement bleutée. La chaleur guérit les malades et au mois de juillet il eût été impossible de les retrouver.

Pendant l'hiver 1921-1922 je fis creuser, dans les intervalles les plus humides, des fossés de 60 à 70 centimètres de profondeur sur 50 de large et y noyai les sarments, pensant ainsi écouler ma terre et l'aérer tout à la fois.

Grande fut ma surprise quand au printemps 1922 je pus observer les mêmes cas de rabougrissement qu'en 1921.

Les souches voisines des fossés reprirent plus vite leur vigueur quand vint la chaleur, tandis que leurs sœurs plus éloignés mirent fort longtemps à se remettre et malgré des poudrages à la chaux certaines même succombèrent.

Je dois signaler ici que l'état d'extrême humidité du sol durant tout l'hiver m'avait interdit tout labour convenable.

Durant l'hiver 1922-1923, je fis faire de nouveaux fossés et noyai encore des sarments. Mais cet hiver fut particulièrement sec. La terre en observation ne fut pas saturée d'eau, elle reçut dans de bonnes conditions toutes ses façons culturales et, en novembre une fumure au fumier de ferme. Au printemps 1923, il y eut encore de nombreux cas de rabougrissement mais ils disparurent assez vite dès que se firent sentir la chaleur et la sécheresse.

Durant l'été cette dernière fut particulièrement forte et se fit cruellement sentir.

Enfin en 1924, je n'ai pas fait faire d'autres fossés, grâce à la sécheresse la culture de la vigne s'est continuée dans des conditions parfaites.

Au printemps les cas de rabougrissement ont été beaucoup plus rares et surtout moins graves et à l'heure actuelle la vigne paraît n'avoir souffert en quoi que ce soit.

Un autre cas de rabougrissement s'est produit dans deux vignes plantées en 1912 et en 1913, en 3309 et greffées toutes deux en Terret blanc l'une en 1913, l'autre en 1914.

Ces deux terres quoiqu'argileuses ne ressemblent pas à la précédente. Celle-ci est composée d'argile grise marneuse ; les deux autres d'argile rouge plus ou moins compacte mélangée au calcaire granulé communément appelé « tapot ».

Comme dans le premier cas, les printemps, 1921-1922-1923, furent marqués par de nombreux cas de rabougrissement et je me demandais ce que je devais en penser quand voici que cette année les souches attaquées ont été bien moins nombreuses et l'intensité du mal beaucoup moins grande.

Ces vignes sont fort belles aujourd'hui et ne conservent rien de leur aspect maladif des printemps passés.

Dans les deux cas l'état du sol a permis de bons labours qui ont ameubli la terre et empêché absolument le développement des herbes.

Pour ce dernier cas, il n'a été fait ni fossés, ni drainages.

Les points communs aux deux terres sont le mode de culture et la sécheresse.

Nous ne sommes pas les dispensateurs de la dernière mais nous pouvons diriger le premier.

Ne serait-il pas intéressant, si nous voyons réapparaître le rabougrissement de faire des essais de labours profonds ou de sous-solage ?

Je n'ai observé de cas de rabougrissement, ni sur les Aramons, Carignans, Picpouls-Clairettes, ni sur les Terrets vieux greffés sur Riparia.

J'ai aussi des Picpouls sur Rupestris qui restent indemnes. Seul le Terret blanc ou gris greffé sur 3309 ou Rupestris, mais surtout sur 3309, offre cete particularité.

J'ai greffé l'année dernière du Terret et du Picpoul sur 420 A. Je n'ai pu encore faire d'observation complète sur ces trop jeunes pieds.

Il me semble cependant que quelques greffes de Terret dont les greffons provenaient d'une des vignes contaminées présentaient quelques signes de rabougrissement d'ailleurs très vite disparus. Quelles conclusions tirer de tout ceci ?

La nature du porte-greffe a certainement de l'importance, peut être aussi celle du greffon, mais l'état du sol et surtout l'excès d'humidité, me paraissent être la cause principale du mal.

En effet la disparation du rabougrissement coïncide, chez moi du moins, avec l'arrivée de la chaleur qui fait disparaître l'humidité. « *Abluta causa tollitur effectus* » semble-t-il ?

Mais je n'ose conclure et attends, Monsieur, de votre science les éclaircissements nécessaires.»

L. Chauvet.

Ainsi qu'il a déjà été dit, c'est dans les parties basses ou encore, sur les pentes, aux points d'affleurement d'une couche de terre compacte, qui crée, du reste, une situation analogue à celle des points bas, que l'accident singulier en question s'est produit. Il y aurait donc là encore une influence d'un excès d'humidité à un *certain moment*. La sécheresse persistante de ces dernières années a bien pu aider aussi à la disparition spontanée de divers rabougrissements, et l'établissement de drains d'assainissement et d'aération a dû agir de même très efficacement. Et cela nous laisse entrevoir que peut-être un rougeau tardif a bien pu précéder l'apparition de ces rabougrissements. La question que nous avons posée reste la même. A-t-on remarqué l'automne dernier, pendant ou après les vendanges, quelque chose de spécial sur les souches qui ont mal poussé au printemps de cette année ?

Et voici encore deux autres cas, sans doute de même nature que le précédent.

L'Argentière, par Montblanc (Hérault), le 6 juin 1924.

« Avec beaucoup d'intérêt, j'ai lu votre article paru dans le dernier numéro du *Progrès*, intitulé « un cas singulier de rabougrissement ».

Comme vous demandez à vos lecteurs les quelques observations qu'ils ont pu faire dans leur vignobles, je me permets de vous écrire ce que j'ai constaté.

J'ai un plantier greffé en aramon en 1923, sur 3309, dans un terrain riche et frais, quoique de coteau. Les pieds d'un an étant très gros, j'ai eu une mauvaise réussite au greffage (75 o/o), mais ceux qui avaient bien soudé étaient magnifiques, puisque l'année même du greffage, en juillet, il m'était impossible de labourer, à moins de rogner, dans une plantation à 1 m. 85. Tout laissait donc prévoir un beau plantier pour cette année.

J'ai taillé sans faire aucune remarque. Au départ de la végétation, j'ai vu des greffes isolées qui après avoir gonflé leurs bourgeons, n'émettaient pas ou très peu de pousses. Pensant à une mauvaise soudure, j'ai constaté à cet endroit la présence d'excroissances d'aspect verruqueux, parfois de la grosseur d'un œuf. Sur quelques pieds, j'ai enlevé ce dépôt de sève sans doute, mais sans résultat. Toutes les greffes qui avaient mal poussé sont mortes ou ont donné des pousses insignifiantes, comme vous pouvez le constater par les quelque pieds que je vous envoie. Je dois ajouter que l'ensemble du plantier est pourtant beau.

Ne serait-ce pas l'excès de sève fourni par le porte-greffe qui, ne pouvant communiquer d'une façon normale avec le greffon, a produit à la soudure ces excroissances qui ont pu étouffer le greffon ?

Que pensez-vous du 333 Carbernet-Berlandiéri E. M., qui d'après certains viticulteurs serait un porte-greffe évitant le court-noué dans presque tous les cas ?

Dans ma propriété, j'ai à me plaindre de petits vers bruns, connus vulgairement sous le nom de « cadelles », qui mangent les bourgeons des jeunes greffes avant leur sortie de la butte. N'y aurait-il pas moyen de lutter contre les dégâts occasionnés par ces vers ? »

P. (Hérault).

« Par ce courrier, je me permets de vous adresser une branche de souche de Grand Noir qui a une vingtaine d'années. Nous avons une foule de repousses sur les tiges.

La majeure partie de la vigne a ainsi mal poussé et ne porte pas de fruits.

La récolte de l'année dernière était bien et la vigne était assez vigoureuse.

Quelques jours avant les vendanges beaucoup de feuilles, à la suite d'un vent du Midi, croyons-nous, et la sécheresse que nous subissons, la plupart des feuilles sont devenues du vert au jaune brun, on aurait dit des feuilles qui ont été rapprochées du feu.

Que pourrions-nous faire pour ramener notre vigne — qui a été fumée au fumier de ferme l'an passé, avec du marc de vendange et du nitrate et du superphosphate cette année. »

B. (Aude).

Ces souches affaiblies se remontent facilement, soit spontanément, soit, mieux encore si on opère comme M. Chauvet. Une bonne fumure est également indiquée.

Mais voici quelques autres cas de dépérissement dont la cause est différente ;

« En qualité d'abonnés au *Progrès Agricole et Viticole*, nous nous sommes autorisés de vous expédier ce jour en un colis postal un pied de vigne de Carignan afin que vous vouliez bien nous soumettre les observations qui résulteront de l'étude dont il fera l'objet.

La parcelle de vigne dans laquelle se trouve ces carignans a été plantée, greffée en 1920 sur un terrain où précédemment il y avait une plantation d'amandiers. Nous remarquons cette année, dans ces carignans une végétation très irrégulière un grand nombre de pieds de vignes qui, après avoir débouré assez normalement, restent chétifs (feuilles trop petites, ralentissement de la pousse), c'est un de ces pieds que nous vous envoyons. On dirait un peu l'aspect d'une vigne court-nouée, ou serait-ce le pourridié que provoqueraient les quelques racines d'amandiers qui ont pu rester enterrées. Nous espérons bien que non, car à côté de ces carignans se trouvent des aramons, des Seibels, des Ugnis Blancs qui ont un an de moins mais où ce fait ne s'est pas produit, la végétation en est régulière et toutes ces qualités sont comme les carignans greffés sur R × R 3309. »

V. (B.-d.-R).

Pas de pourridié sur ces vignes, mais les tissus de la souche sont vides de réserves. Ils sont épuisés ; épuisement qui est dû à trop de production par des vignes trop jeunes. Il faut savoir modérer la fructification des jeunes vignes, sans quoi on s'expose parfois à de très gros déboires.

Et en voici encore un autre tout différent des précédents :

« Je vous adresse des feuilles et des racines prélevées sur des vignes dépérissantes situées sur les bords de l'Argens, en terrain d'alluvion, greffées sur Jacquez et âgées de 10 à 12 ans.

La vigne en question présente depuis trois ans des taches qui s'agrandissent chaque année. Bon nombre de ceps meurent. L'avenir de ce vignoble est menacé. Dans les taches constatées on remarque à côté de ceps absolument sains des pieds à tous les degrés d'affaiblissement.

Avez-vous observé ailleurs des cas semblables. Quelle est la cause de cette maladie et croyez-vous qu'il soit possible d'en arrêter le développement. »

B. (Var)

Les souches envoyées sont jaunes: donc en terre calcaire. Cette chlorose disparaîtra sans doute spontanément, mais une ou deux aspersion de sulfate de fer à 1 o/o, dont l'efficacité est très grande, y aideraient beaucoup.

Le Jacquez est cependant très résistant à la chlorose : mais quand il est attaqué par le phylloxéra, c'est une autre affaire.

Ici, la chlorose est un phénomène secondaire. Ce qui affaiblit les vignes de notre correspondant, c'est le *phylloxéra*, qui dans la période séche que nous traversons, a repris son activité de jadis.

Le Var est resté le pays du Jacquez ; si le climat actuel ne se modifie pas, les viticulteurs doivent de plus en plus s'attendre à la destruction de ce cépage. Il en est de même, du reste, de presque tous les vinifera-rupestris, qui ont été également très employés pour la reconstitution du vignoble.

Dans les circonstances actuelles, il serait avantageux financièrement d'empêcher ces vignes de mourir : 1° par un traitement annuel au sulfure de carbone, 250 à 300 kilos par hectare, au pal, et par des fumures reconstituantes, c'est-à-dire azotées et potassiques.

Encore le rognage et l'incision annulaire

« Veuillez permettre à un des abonnés du *Progrès Agricole et Viticole* de vous demander un renseignement.

Je possède quelques étendues de vignes où la végétation de ces dernières est très luxuriante. De ce fait, je constate, chaque année, sur ces cépages, beaucoup plus de coulure qu'à d'autres de la même variété, mais dans un sol moins riche. Cette coulure doit certainement provenir de cet excès de végétation que je vous signale. J'avais l'intention de pincer les pousses. Dois-je faire ce pincement, *avant*, *pendant* ou *après* la floraison ?

D'une façon générale, j'observe, dans notre région, que les vignes sont pincées, bien après la floraison, pour permettre le passage facile des chevaux qui labourent ces vignes. »

A. C.

La coulure se continue même après la floraison. On peut donc, avec toutes chances de succès, pratiquer le rognage à ce moment. Même quand il n'y aurait plus de grains sesceptibles de tomber, il augmente la production en assurant le grossissement régulier des grains restants. Pour avoir de gros grains, les producteurs de raisins de table pincent sans cesse. On peut toujours faire comme eux : on ne peut qu'y gagner en production. Le rognage après la floraison est donc encore efficace.

Rien ne s'oppose à ce qu'on substitue au rognage l'incision annulaire, comme il a déjà été dit dans notre dernière chronique. L'incision annulaire assure l'alimentation des grappes. Mais, en plus, elle hâte leur maturation et d'une manière très marquée, surtout si elle n'est pas faite trop tôt ; et elle est appliquée dans l'Hérault même pour hâter la maturité des chasselas. La question suivante, que pose notre correspondant, a donc déjà reçu, tout près de chez lui, une solution.

«Je possède une vigne de chasselas, qui mûrissent tard ; je vois aujourd'hui sur le *Progrès Agricole*, un moyen de hâter la maturité au moyen de l'inciseur Bordelais J Bodet.

Je voudrais vous demander à quel moment il faut pratiquer cette incision, et comment ; je ne comprends pas très bien la façon d'opérer ?

Cette incision doit-elle être pratiquée sur le vieux bois de l'année précédente, courson et long bois, au-dessous des rameaux qui portent les raisins.

Sur les *Progrès* déjà parus depuis 1895, y a-t-il quelque article la-dessus ?

Je serais très heureux d'essayer cette incision, si ce n'est pas trop tard, je vais commander de suite un inciseur.

Si cela vous est possible de me montrer ou faire un dessin représentant cette opération, je vous en serai très reconnaissant.

Les sarments une fois incisés peuvent-ils servir de greffons ? »

Murviel-les-Béziers (Hérault).

Dans le midi, l'incision annulaire, qui consiste à enlever un anneau d'écorce, doit être faite, en pleine vigne, sur le vieux bois de l'année précédente *au-dessous* des rameaux qui portent les raisins.

Elle pourrait être pratiquée sur les rameaux de l'année, comme le montre la figure 1, et c'est ainsi qu'on opère dans les serres à vignes ; en pleine vigne l'opération serait trop longue à effectuer.

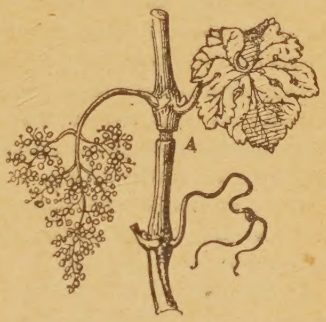


Fig. 1

En tous cas résultats très nets.

Nous ne pouvons donner sur ces questions, d'une haute importance du reste, que des indications plutôt restreintes ou bien n'ayant qu'une portée générale. Pour les développements, il faut s'adresser aux ouvrages. En ce qui concerne la coulure et ses variantes, on trouvera tous les renseignements désirables et les plus complets dans l'ouvrage de MM. Burnat et Marcel Minod, qui a pour titre : *Accidents et Maladies qui atteignent la vigne* (1).

Pour combattre la sécheresse

La sécheresse est extrêmement intense dans les Pyrénées-Orientales. Durant l'automme 1923, il n'est tombé à Perpignan

(1) Jean Brunat, viticulteur et Marcel Minot, docteur ès science. *Accidents et Maladies qui atteignent la vigne.* fascicule I., avec 134 fig. et 4 planches hors texte. Genève.

que.....	111 m/m	contre	359	à Montpellier
durant l'hiver.....	100 m/m	—	132	—
et depuis le printemps...	59 m/m	—	100	—
Total.....	270		591	

Or à Montpellier, la vigne n'est pas loin de souffrir de la sécheresse.

Les chiffres qui précèdent marquent combien sont justifiées les craintes exprimées dans la lettre suivante :

Perpignan, ce 28 mai 1924.

« Depuis une quinzaine je remarque dans deux de mes vignes où, dans l'ensemble, la végétation se développe assez normalement, deux « lieues » où elle semble presque complètement arrêtée. Beaucoup de ceps rabougris prenant un peu l'apparence de « têtes de choux ».

Or, le mal semble précisément localisé aux parties en général les plus humides de ces deux vignes. Là, terrain argilo-siliceux, compact, assez imperméable, manquant tout à fait de calcaire et aussi absolument plat.

Dans l'une de ces deux vignes, non bordée de fossés comme l'autre, l'écoulement des eaux est évidemment plus difficile. Pour cette raison et par conséquent en ce qui concerne cette vigne surtout, j'hésite à arroser, bien que cela me soit possible.

1° La sécheresse persistant de façon très inquiétante, un bon arrosage ne pourrait-il point sauver la situation ? Me le conseillez-vous ? Si oui : immédiatement ou un peu plus tard ?

2° Ne serait-il pas bon de placer au pied de chaque souche atteinte 100 grammes de nitrate de chaux ? A défaut, puis-je employer du nitrate de soude ? Vaut-il mieux fumer ainsi avant l'arrosage ou après (quand cependant la terre est encore fraîche) de façon à éviter que le nitrate ne soit entraîné par les eaux. (Ces deux vignes ont été fumées cet hiver avec un engrais complet : corne, sulfate d'ammoniaque, super minéral, chlorure de potassium). Les deux ont été greffées en 1913 en carignan sur 3309.

3° Je n'ai jamais arrosé mon vignoble jusqu'à présent par crainte de devoir recommencer tous les ans. Mais en période de sécheresse *intense* l'arrosage n'est-il pas indiqué *exceptionnellement* ? Si oui vaut-il mieux commencer à arroser de bonne heure, quitte à arroser une 2e ou une 3e fois au cours de l'été si la sécheresse continue où au contraire faut-il attendre jusqu'à la dernière limite de façon à n'arroser qu'une fois ?

Vous le s'avez, Monsieur, le manque d'eau absolu dans les Pyrénées-Orientales alarme de plus en plus les viticulteurs Roussillonais.

Si les phénomènes que je viens de vous indiquer n'influencent, dans mon vignoble, que des parcelles de terre relativement restreintes, ailleurs ils s'étendent sur de vastes étendues.

Vos très précieux conseils ne peuvent donc qu'intéresser au plus haut point les propriétaires de cette région. Toutefois, je vous serai très reconnaissant de ne faire paraître, en aucun cas, mon nom dans le journal. Veuillez aussi être assez aimable pour me répondre directement et permet-

tez-moi de vous demander une très prochaine réponse de façon à ce que je ne puisse sans retard agir suivant vos indications. »

A.

Le rabougrissement signalé par notre correspondant n'exclut nullement l'arrosage. Ces vignes affaiblies doivent être remontées, et l'irrigation par ces temps de sécheresse ne peut qu'aider à leur rétablissement. Si la saison était pluvieuse, la question comporterait nécessairement une autre réponse.

Echecs dans le greffage sur place

Les greffages sur place n'ont pas tous bonne apparence en ce moment. Il y a des échecs complets. Causes :

« 1° Comme suite à une lettre du 26 mai, je viens vous préciser les renseignements touchant mes plantiers.

Le premier a environ 65 ares, sol excellent, meuble, relativement frais, greffé les 22, 23 et 24 avril avec des greffons d'aramon choisis. Résultat jusqu'ici : nul, 5 greffes normales sur 3000, les autres ont poussé de 5 à 6 centimètres, ont été grillées par le soleil et paraissent figées depuis.

J'ai fait arroser une cinquantaine de greffes, débuter, rebutter, cultiver avec soin sans résultat apparent.

Mon deuxième plantier a 1 hectare 15 ares environ greffé en Couderc n°s 3 et 2, 5813 et 4646 du 28 au 30 avril. Sol cailloutex, déjà un peu sec. Les 5813 et 4646 maigres, mal choisis, laissent bien à désirer, mais les Couderc n°s 2 et 3, vigoureux, quoique dans les mottes et les pierres sortent presque tous. La réussite sera environ de 80 pour cent. Des greffes de raisins de table provenant de Vandémian greffés dans les mêmes conditions à côté des Couderc sortent très normalement, aussi.

D'où je conclus que mon échec dans le premier cas doit provenir des greffons. »

Cᵗ Jottras.

De St-Gilles nous avons également reçu des greffes dont le sujet, qui est sain, a fourni une quantité de tissu de soudure très suffisante pour assurer la reprise. Mais le greffon ne s'est pas développé et n'a émis aucun bourrelet de soudure. C'est donc ou qu'ils étaient desséchés en partie au moment de leur utilisation et par suite qu'ils avaient été mal conservés, ou qu'au greffage ils n'ont pas été suffisamment buttés. — Remède en ce moment : Regreffer sur le sujet.

Les insectes

L'Eudémis et la Cochylis viennent de faire leur apparition, et en bien plus grand nombre qu'on ne l'avait cru tout d'abord : la Cochylis dans les régions septentrionales, les bords de la mer ;

l'Eudémis un peu partout. Et en certains endroits, les dégâts sont assez importants pour faire croire à une maladie qui effraie encore à juste raison les viticulteurs, le Black-Rot. On nous écrit en effet de l'Aude :

« Par même courrier, je vous envoie une boite contenant des grappes de raisins de Carignan que je crois être attaquées du Black-Rot.

Voudriez-vous être assez bon pour me fixer à ce sujet et quel traitement supplémentaire faudrait-il faire. Etant abonné à votre Journal, je me permets de vous adresser cette demande.»

Les grappillons de fleurs sont groupés en pelottes, au milieu desquelles on trouve des chenilles d'Eudémis. Pas de Black-Rot. Mais l'attaque est sérieuse.

Actuellement, on ne peut guère la combattre qu'en pulvérisant sur les grappes une bouillie cuprique à laquelle on aura ajouté 1 litre de nicotine ordinaire par hectolitre.

Ou bien une solution de savon-pyrèthre qu'on trouve dans le commerce à 5 ou 10 o/o suivant la concentration du savon et qui devra être indiquée par le fournisseur.

La question du savon-pyrèthre, culture du pyrèthre, extraction du produit insecticide, préparation du savon, emploi et conditions d'emploi, tout ce qu'il peut être intéressant de connaître, est exposé dans le bel ouvrage *Le Pyrèthre*, de M. Juillet, édité par le Comité des plantes médicinales et l'Office agricole de l'Hérault. Nos lecteurs y trouveront des développements que le manque de place ne nous permet pas de donner ici (1).

La *Pyrale* s'est, elle aussi, montrée à nouveau. Enlever les feuilles avant que la chenille soit descendue dans les grappes. Nous reviendrons sur cette question.

Dernière heure

A-t-on remarqué que les souches court-nouées tendent, cette année, à redevenir au moins partiellement saines ?

L. Ravaz.

---

(1) A. Juillet, professeur à la Faculté de Pharmacie de Montpellier, avec la collaboration de Mlle M. d'Everlange et de M. Ancelin, docteurs en Pharmacie. Montpellier Imprimerie Roumégous et Déhan, 5, rue Vieille-Intendance.

SUR LA DESSICCATION DE LA TERRE

« Monsieur le Directeur,

Vous demandez à vos lecteurs ce qu'ils pensent des expériences de M. Lebediantzeff.

Et d'abord, pourquoi mettre en profondeur les couches supérieures fertiles du sol, puisque au bout de quelque temps la nature est obligée de remettre les choses dans l'ordre, c'est-à-dire que la fertilité, pour ainsi dire, remonte de bas en haut, pour *revenir comme avant ?*

C'est la condamnation absolue de la charrue, qui viole, chaque jour, l'ordre de la nature, et fait un travail très pénible, non seulement inutile, mais nuisible.

Il faudra bien, un jour, en arriver aux sous-soleuses et aux gratteuses, qui, elles, sont logiques et demandent bien moins de force.

Quant à la question de la terre séchée plus fertile que l'autre, je crois que la question est mal posée : ce n'est pas terre séchée qu'il faut dire, mais terre chauffée.

Pendant les travaux de l'été, la terre exposée aux rayons du soleil arrive facilement à une température de 50 à 55°.

A cette température, elle est pratiquement stérilisée.

N'oublions jamais cette profonde parole de Berthelot, qui devrait être en exergue sur toutes les publications agricoles :

« Le sol est un véritable bouillon de culture ».

Dans ce bouillon de culture vivent tous les microorganismes qui captent l'azote atmosphérique et qui attaquent les minéraux du sol, mais il y a aussi leurs ennemis : les protozoaires, les amides, les dénitrificateurs α et β, etc. etc.

Or, il est prouvé que si les microbes de la fertilité, pouvant se mettre sous la forme sporulée, résistent à cette température, leurs ennemis qui n'ont pas la même faculté, n'y résistent pas.

D'où pullulement intense des bactéries favorables, débarrassées de leurs ennemis, et augmentation énorme de la fertilité.

Car, je ne me lasserai jamais de le dire, malgré l'indifférence, je dirais presque l'hostilité du monde agricole :

La fertilité du sol est, *uniquement*, fonction de son activité biologique.

Conclusion. — La culture superficielle, en étalant progressivement au soleil de l'été toutes les particules de terre des cinq premiers centimètres de la couche arable « la seule qui compte, puisque M. Lebediantzeff nous le prouve », est la seule bonne, la seule logique.

Mais nous sommes mal outillés, et nous ne ferons rien de bon tant que nous n'aurons pas obtenu de nos constructeurs les machines nécessaires.

Veuillez agréer, Monsieur, mes civilités empressées.

P. S. — Le séchage ou chauffage en profondeur est inutile, puisque la vie microbienne est toute concentrée dans les couches supérieures. La culture Maroger est là, pour le prouver.»

M. Aragon.

RENOUVELLEMENT DES HYBRIDES

PAR LE GREFFAGE SUR PLACE

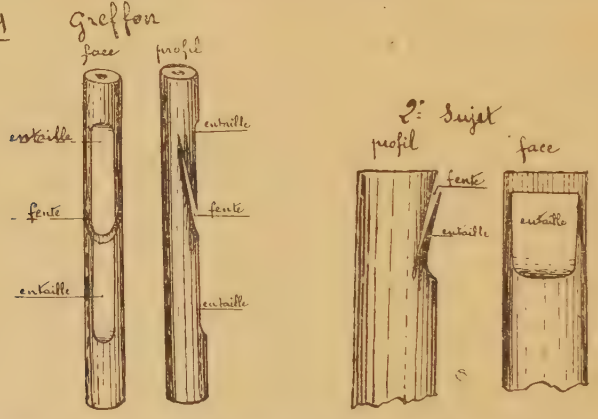
A l'époque des antiques hybrides (Senasqua, Othello, Cornucopia, Jacquez) on songea dès l'apparition des hybrides des séries Seibel, Couderc, etc., à remplacer les premiers producteurs directs par les nouveaux, et sans interrompre sensiblement la production. On procédait généralement par le greffage en fente simple sur vieux ceps ; procédé employé de tous temps par les vignerons. Mais la réussite était plus ou moins certaine selon l'époque du greffage et l'habileté de l'opérateur. D'autres utilisèrent la greffe de côté Cadillac qui permettait de mieux ménager le sujet.

Actuellement, la même question se pose.

En effet, la série des hybrides actuellement connus et essayés et si nombreux, comporte cependant plusieurs numéros intéressants, nettement supérieurs aux anciens comme qualité et qu'il y a lieu de suivre pour en connaître la valeur pratique.

Or, la replantation d'un vignoble est coûteuse et cause une notable perte de temps. On peut renouveler, actuellement, les vieux ceps d'hybrides par une greffe spéciale faite sur place ! Elle tient à la fois de la greffe anglaise et de la greffe par approche. Notons que la greffe par approche est déjà ancienne et nous nous souvenons l'avoir vue pratiquer en 1884-85 par les frères Bernard, à Farcins (Ain) sur près d'un hectare. C'était la greffe par approche *herbacée*, assez délicate, fragile et qui ne s'est pas répandue.

La nouvelle greffe que nous indiquons ici est pratiquée avec succès par M. Lefaure, à Villefranche-sur-Saône, et chez qui nous avons pu en consta-

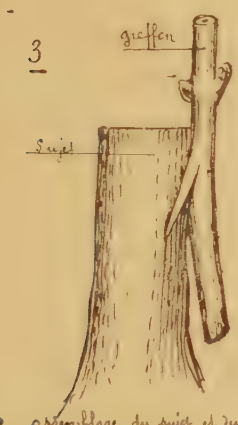


ter les bons résultats : la réussite est couramment de neuf sur dix. Le procédé consiste à dégager la souche à greffer, sur 15 ou 20 centimètres de profondeur, à la rabattre comme pour la greffe en fente simple. On enlève ensuite, au greffon, l'écorce par une flache de deux centimètres environ de largeur et jusqu'au bois. Là on pratique une fente oblique de *haut en bas*, à partir du haut de cette flache, sur 15 millimètres de longueur environ (voir figure 2).

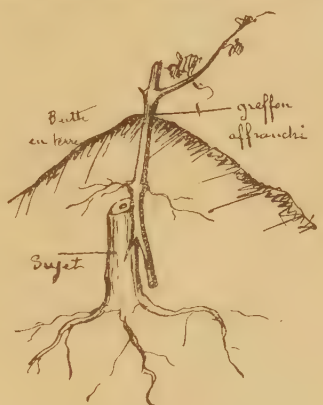
Pour réussir il importe (comme pour la greffe en fente) de faire le rabattage

du sujet de bonne heure, pour faire évacuer l'excès de sève, qui pourrait noyer le greffon et compromettre la réussite de l'opération.

Le greffon, au contraire, devra plutôt être *en retard* sur le sujet. Pour cela il faut le laisser séjourner à la cave et au frais. Le greffon consiste en un beau sarment de 25 à 30 centimètres de longueur, avec deux yeux; un supérieur pour la poussée aérienne, l'inférieur pour l'affranchissement du greffon en terre. C'est à ce greffon que l'on fait subir la même opération qu'au sujet, mais en sens inverse, c'est-à-dire (voir fig. 1) : enlèvement d'une flache d'écorce, puis pratiquer une fente oblique, de *bas en haut*, un peu au-dessous de l'œil inférieur du greffon. On assemble ensuite le greffon et le sujet en ajustant la languette du greffon dans la fente du sujet, et réciproquement (voir fig. 3). Comme le sujet est toujours plus gros que le greffon, il faut faire coïncider le cambium du greffon avec le cambium du sujet, ce qui oblige à insérer le greffon sur une partie seulement de la circonférence du sujet. Au bout de quelques semaines la soudure est parfaite et un gros bourrelet séveux recouvre entièrement la plaie. Il arrive, plus tard, à recouvrir tout le sommet du sujet, en formant un joint très solide. Quant à la bouture greffon, elle s'enracine et s'affranchit plus tard, ce qui maintient sa végétation et assure la réussite. Plus tard, les racines du greffon s'atro-



3. Assemblage du sujet et du greffon.



4. Cep greffé après la reprise.

phient, celui-ci ne grossit qu'en haut et le cep est très régulier. On maintient l'assemblage avec du raphia, on tasse soigneusement la terre autour du greffon et du sujet en maintenant le tout de la main gauche. On butte ainsi le tout très soigneusement (fig. 4).

Dans les sols sablonneux la greffe peut être presque au niveau du sol, ou peu profonde. Dans les sols humides ou argileux, tenir la soudure un peu plus haut pour éviter que l'humidité amenée par l'évacuation de la sève n'amène des moisissures au bourrelet de soudure.

Pendant la végétation, enlever avec précaution les nombreux rejets qui partent du vieux cep.

Ce système de greffage réussit bien, et nous avons pu voir chez M. Lefaure des poussées atteignant parfois 2 mètres de longueur la première année.

Dans le Centre, la meilleure époque pour cette greffe est le mois de mai.

J. Grandvoinnet,
Ingénieur Agricole.

LE VIN ET LA LUNE

Puis-je soutirer mon vin pendant la pleine lune ? nous ont demandé à maintes reprises des praticiens. C'est, en effet, une opinion assez répandue, qui, d'ailleurs, avait déjà cours chez les vignerons de l'ancienne Rome, que l'on doit éviter tout soutirage pendant la pleine lune, les vins soutirés dans cette période tourneraient à l'aigre !

Pendant longtemps aussi, on a prétendu que la prise de mousse des vins de Champagne n'était assurée que si on les embouteillait à la fin du deuxième quartier de la lune de Mars, qui se trouve être la Semaine Sainte.

Est-ce là un préjugé, ou la lune a-t-elle une réelle influence sur les vins, ou cette influence mystérieuse de la lune ne peut-elle être appliquée par la science moderne ? Les découvertes de Pasteur sur le rôle des microorganismes dans les vins, sont venues justifier cette dernière opinion basée certainement sur des faits d'observation si multipliés qu'elle a pu être considérée comme une règle, laquelle n'est pas cependant sans exceptions.

Pourquoi la Semaine Sainte est-elle la période la plus favorable au tirage des vins pour en assurer la prise de mousse? La prise de mousse étant due à la multiplication des levûres, si on embouteille du vin limpide, on a grande chance de ne pas avoir de fermentation productrice de mousse ; or, après l'hiver, les levûres sont tombées dans les lies et le vin limpide n'en contient que peu ou pas. Mais d'un autre côté, tous les vins jeunes, surtout les vins blancs qui ont conservé du sucre, ont d'abondantes levûres concentrées dans les lies, dont l'activité, paralysée par les froids de l'hiver, est ranimée à la moindre élévation de température correspondant au retour du printemps ; de plus, ces vins sont saturés de gaz carbonique que les secousses par un coup de tonnerre, une élévation de température, une dépression barométrique, comme celle qui se produit en général pendant la Semaine Sainte, font dégager en fines bulles, surtout au contact des flocules de levûres soulevées par les bulles de gaz, les levûres concentrées dans les lies se diffusent dans tout le vin.

Aujourd'hui, si quelques praticiens champenois attachent toujours de l'importance au dernier quartier de la lune de Mars, la majorité des producteurs de vins mousseux ne se préoccupe pas de cette influence : ils roulent le vin sur sa lie pour remettre les levûres en suspension, ou mieux ils ajoutent des levûres de choix qu'ils savent rendre actives.

La même raison qui a conduit à tirer en bouteilles les vins à rendre mousseux, pendant une période de dépression barométrique remettant en suspension les microorganismes du vin, a, au contraire, fait proscrire tout soutirage de vin qui a pour but la séparation de la lie, pour éviter par un retour d'activité des microorganismes, leur dissémination dans le vin et leur multiplication pendant la période estivale, d'où alors la prescription de ne soutirer que par le vent du Nord correspondant à un excès de pression barométrique, et jamais par le vent du Sud, ce que les vignerons romains savaient aussi fort bien, les vins soutirés louches conservant des bactéries qui s'y multiplient et qui les font tourner ou aigrir. Si les phases de la lune y sont pour quelque chose, ce n'est donc que d'un peu loin, c'est surtout la pression barométrique qui est le facteur.

Il faut ajouter que ces prescriptions sur le temps à choisir, si elles ont

leur raison d'être avec les anciens procédés de clarification par soutirage et collage, n'en ont plus avec la filtration, qui tend de plus en plus à se généraliser, étant notablement plus économique comme main-d'œuvre, plus rapide et donnant des résultats parfaits entre les mains des praticiens expérimentés.

L. Mathieu,
Directeur de l'Institut Œnotechnique
de France.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Cours temporaires d'Œnologie à l'Institut agricole d'Algérie. — Les difficultés spéciales de vinification que l'on rencontre dans tous les pays chauds, ainsi que le besoin d'adapter aux conditions nord-africaines diverses méthodes de vinification utilisées dans d'autres pays, ont démontré l'intérêt d'organiser chaque année à l'Institut Agricole d'Algérie des *cours temporaires d'œnologie*.

Cet enseignement spécial créé en 1919 par M le Professeur J.-Henri Fabre a déjà été suivi par un nombre important de propriétaires, de gérants de domaines, de commerçants en vins ou en produits œnologiques et aussi par plusieurs professeurs venus des diverses régions viticoles méditerranéennes.

Entièrement gratuit, il s'adresse de façon générale à des personnes d'un âge quelconque (les auditrices sont admises) désirant acquérir dans un temps minimum — limité à une semaine — diverses connaissances indispensables non seulement pour suivre, mais aussi pour diriger en connaissance de cause les multiples opérations que comportent les vinifications rationnelles modernes.

Plusieurs visites de caves importantes et typiques de la région d'Alger permettent aux auditeurs de ces cours temporaires de compléter avec fruit les indications données.

Le programme détaillé ci-contre montre le caractère essentiellement pratique de cet enseignement. Il fait connaître aussi les grandes facilités de séjour accordées aux Auditeurs par l'Administration de l'Agriculture d'Algérie.

Programme. — La fermentation alcoolique ; Etude des conditions de développement des levures ; Etude du raisin ; Constitution des moûts ; Opétions préliminaires de la Vinification ; Traitements mécaniques de la vendange ; Fermentation ou cuvage ; Appareillage indispensable aux vinificateurs ; de l'acidité des moûts ; Mesure de l'acidité des moûts par volumétrie liquide ; Conduite de la Vinification proprement dite ; Réfrigération des moûts ; Emploi de l'anhydride sulfureux, ou sulfitage ; Sulfidoseurs ; Titrage des solutions d'anhydride sulfureux ; Emploi des levures sélectionnées en vinification ou levurage ; Plâtrage des vendanges ; Sulfuricage des moûts et des vins ; Durée du cuvage ; Principes des Vineries du système Barbet ; Pressurage des vendanges ; Epuisement des marcs par diffusion ; Vinification en blanc, rosé, des vendanges altérées ; Utilisation des sous-produits de la fabrication du vin ; Réglementations concernant les manipulations et les pratiques œnologiques autorisées ; Conservation des vins faits; Maladies des vins ; Vinifications spéciales.

Une très intéressante Conférence-promenade de viticulture dans les collections de vignes de l'Institut Agricole sera organisée par M. E. Vivet, professeur, chef du Service Agricole général du Département d'Alger, pendant la durée des Cours.

Règlement des Cours et Exercices Pratiques. — En 1924 : 1re série, 30 juin au 6 juillet ; 2me série, 4 août au 10 août.

Congrès National de l'Électrification Rurale. — Le premier Congrès National de l'Électrification rurale aura lieu à Lyon, au cours de la deuxième quinzaine d'octobre 1924. Il est organisé par la Fédération Nationale des collectivités d'électrification rurale, de concert avec plusieurs autres groupements agricoles et par la Ville et le Comité de la Foire de Lyon.

Son ordre du jour réglé par les représentants de l'Agriculture et des industries électriques, comporte l'examen de toutes les questions concernant l'électrification des zones rurales du territoire.

Cette manifestation aura lieu en même temps qu'une quinzaine de démonstrations d'électrification et qu'une exposition d'agriculture, inscrites au programme de la Foire de Lyon.

Pour tous renseignements, prière de s'adresser à la Fédération Nationale des collectivités d'électrification rurale, 5, Avenue de l'Opéra, Paris 1er

---

Note importante pour les commandes d'engrais potassiques. — La Presse Agricole, depuis quelque temps, s'est fait l'écho de plaintes de l'Agriculture, au sujet des retards de livraison des Sels de Potasse nécessaires à la campagne de printemps.

Nous croyons utile de donner quelques explications qui pourront éviter le retour des mêmes difficultés dans l'avenir.

Les possibilités de productions des Mines Alsaciennes de Potasse permettent de satisfaire à tous les besoins. Toutefois aussi grande que soit la capacité de production d'une industrie, celle-ci ne peut évidemment pas livrer en quelques semaines une fraction importante de ce qu'elle est capable de produire en une année.

Or, la demande française en Sels de Potasse s'est élevée brusquement dans le mois de février dans des proportions que nul ne pouvait prévoir ; cette augmentation de consommation est à tous points de vue très heureuse, mais il a été impossible à la Société des Potasses d'Alsace de donner satisfaction à tous en même temps.

Le manque de wagons pendant les premiers mois de l'année est venu aggraver la situation ; enfin, une grève ouvrière a paralysé pendant plusieurs semaines le travail, particulièrement intense, à cette époque, des Mines Alsaciennes.

Ces deux dernières causes sont évidemment fortuites, mais peuvent malheureusement se reproduire encore.

Pour la première cause, il n'en est pas de même et la solution est tout entière entre les mains des Agriculteurs. Il leur suffit de ne pas attendre le dernier moment pour commander les Sels de Potasse qui leur sont nécessaires et qui peuvent avantageusement être employés pendant tout l'hiver.

Nous demandons donc instamment à l'Agriculture et à la Viticulture fran-

çaises de passer leurs commandes de Sels de Potasse pendant les mois d'été et d'automne sans attendre le dernier moment.

Que chacun fasse ce petit effort, et tous seront vite et bien servis.

6, Faubourg de Colmar, Mulhouse (Haut-Rhin).

École Coloniale d'Agriculture de Tunis. — Le concours d'admission à l'Ecole Coloniale d'Agriculture de Tunis est fixé aux 7 et 8 juillet 1924.

Il comporte des épreuves écrites de Français et Géographie coloniale, Mathématiques, Physique et Chimie, Sciences Naturelles. Il est ouvert aux candidats âgés de 17 ans accomplis au 1er octobre 1924. Il a lieu dans les principaux centres suivants, au choix des candidats : Tunis, Alger, Paris, Lyon, Marseille, ainsi que dans les Préfectures et Consulats où il sera possible de grouper plusieurs candidats.

Ce concours est obligatoire pour l'obtention des places d'internat et d'externat. Toutefois, les candidats pourvus d'un baccalauréat et ceux justifiant de leur admission aux Ecoles nationale d'Agriculture peuvent être admis sans concours à l'externat seulement, et dans la limite des places disponibles.

Tous les renseignements complémentaires seront fournis par le Directeur de l'Ecole Coloniale d'Agriculture de Tunis, ou par l'Office du Protectorat Français en Tunisie, 17, Galerie d'Orléans, à Paris.

Ecole municipale Lyonnaise d'Agriculture de Cibeins. — Le Concours d'admission des Elèves à l'Ecole municipale Lyonnaise d'Agriculture de Cibeins, par Mizérieux (Ain), aura lieu le lundi 21 juillet prochain à 7 h. 3/4 à la Martinière, 18, Place de la Martinière.

Les demandes adressées au Maire de Lyon, devront parvenir avant le 15 juillet, dernier délai.

A cette occasion, le Maire de Lyon informe les familles intéressées que l'Ecole est installée dans un vaste domaine de plus de 200 hectares ayant une ferme modèle, etc. Les locaux scolaires, neufs, sont aménagés suivant les données les plus modernes et les plus hygiéniques.

L'école donne aux élèves un enseignement théorique et pratique leur permettant de se créer des situations avantageuses dans toutes les branches de la culture. La durée de l'enseignement est de cinq années pour les candidats âgés de 12 à 14 ans, et de trois années pour ceux âgés de plus de 14 ans et ayant une instruction suffisante.

Pour tous renseignements, s'adresser à l'Hôtel-de-Ville (4e Bureau) et au Directeur de l'Ecole, qui tiennent à la disposition des intéressés des notices détaillées sur le fonctionnement de l'Ecole.

BIBLIOGRAPHIE

Carte vinicole de la France. — Nous signalons à nos lecteurs la Carte de France vinicole qui vient de paraître. Dressée sous la direction de Georges Couanon, inspecteur général honoraire de la viticulture, cette carte donne exclusivement les régions où l'on cultive la vigne et les distingue par un coloris spécial. Elle est entourée de 12 cartouches à plus grande

échelle comprenant le Bordelais et le Médoc, la Haute et la Basse-Bourgogne, l'Alsace, la Champagne, l'Anjou et la Touraine, l'Algérie, etc. Elle est accompagnée d'une notice donnant la liste des principaux crûs.

Le prix de cette carte du format 0,90 × 1,20, imprimée en 8 couleurs est de 15 francs. En vente à la Librairie Henry Barrère, 21, rue du Bac, Paris.

Le Congrès des livres généalogiques des races françaises d'animaux. — Un fort volume de 700 pages, orné de nombreuses illustrations. En vente au prix de 30 francs, au siège de la Société Nationale d'encouragement à l'agriculture, 5, avenue de l'Opéra (Paris 1er).

On se souvient que le Congrès des livres généalogiques des races françaises d'animaux, organisé par la Société Nationale d'encouragement à l'agriculture et les huit Offices agricoles régionaux, en collaboration avec l'Office Français d'élevage, s'est tenu à Paris, il y a environ un an.

Les comptes rendus des travaux de ce Congrès viennent de paraître.

Cette publication, la première du genre et qui fera époque dans l'histoire de l'élevage français, comporte :

Un historique des livres généalogiques, par M. Paul Dechambre.

Un exposé des principes techniques de l'organisation et de la tenue des livres généalogiques, par M. Voitellier.

Les exemples d'organisation moderne des livres généalogiques, par M. Martial Laflaud.

Elle contient également les travaux les plus documentés sur l'identification des animaux et le contrôle de la descendance, par MM. Prévot et Leroy.

Chaque livre généalogique de nos différentes espèces animales a fait, par ailleurs, l'objet d'une monographie.

Elevage intensif des veaux et des porcs (2e édition), par André Gouin, propriétaire-éleveur, et Pierre Andouard, directeur de la Station Agronomique de la Loire-Inférieure. - Un volume 12 × 18 de 160 pages, broché : 4 fr. 50, franco : 5 francs, à la Librairie Agricole de la Maison Rustique, 26, rue Jacob, Paris (VIe)

M. André Gouin a passé sa vie, dans sa belle exploitation agricole, à résoudre les problèmes de l'alimentation rationnelle des veaux et des porcs, en vue de l'élevage intensif. Ce sont les méthodes qui lui ont réussi qu'il expose, avec la collaboration de M. Pierre Andouard.

L'ouvrage étudie en détail l'élevage des veaux, l'utilisation du lait écrémé, de la farine de viande, du manioc, des déchets d'industrie, etc... etc., les animaux propres à l'élevage intensif, l'alimentation des porcs, des bêtes laitières et quelques directives pour l'engraissement des bovins.

Tous les éleveurs doivent lire cet ouvrage, car il sort vraiment des ornières habituelles. Catalogue général de la Librairie, gratis et franco sur demande.

La Folle avoine (*Avena fatua*). Ses dégâts, son évolution, sa destruction, par Albert Maupas, propriétaire agriculteur. — Une brochure de 32 pages

in-8° avec figures. En vente chez l'auteur à Ginarthe, par Sauveterre-de-Béarn (B.-P.) et dans tous les Syndicats. Prix : 1 fr. 50 ; franco : 1 fr. 60.

Tous les agriculteurs méridionaux connaissent la folle avoine — cette graminée sauvage qui envahit chaque année leur cultures de céréales — et savent combien il est difficile de s'en débarrasser.

Après avoir indique la manière de reconnaître la folle avoine dans les champs de blé au printemps (etat herbacé), l'auteur évalue les dommages que cette plante peut causer aux cultivateurs.

Il s'occupe ensuite de l'évolution de la folle avoine : 1° germination proprement dite ; action encore peu connue du froid sur la germination de cette plante ; 2° cultures qui favorisent ou qui empêchent la germination de la folle avoine (chapitre 1).

Le 2e chapitre se rapporte aux phénomènes qui aident à la dissémination de la folle avoine.

Au cours du 3e et dernier chapitre sont décrites les pratique culturales qui se sont révélées les plus propres a détruire la folle avoine : à ce sujet, les lecteurs liront avec profit le paragraphe qui a trait au choix d'un type judicieux d'assolement (notions encore peu connues).

Nul doute que cette brochure de vulgarisation rédigée par un agriculteur praticien soit accueillie avec la même faveur que les précédents écrits du même auteur : « Un type de petite ferme allemande moderne » — qui a été rapidement epuisé ; - « L'Emploi du Purin en France et en Allemagne, etc. »

COMPAGNIE DES CHEMINS DE FER DU MIDI

Arboriculture fruitière

La Compagnie du Midi a publié, au mois d'avril 1923, pour être mis à la disposition des agriculteurs de son Réseau, un précis d'arboriculture fruitière composé par l'éminent arboriculteur, M. L. Chasset, Secrétaire Général de la Société Pomologique de France.

En raison du succès croissant de ce traité dont l'édition a été rapidement épuisée, la Compagnie du Midi, soucieuse de donner un développement toujours plus important à son œuvre de propagande agricole, déjà si féconde en résultats, présente aujourd'hui *une nouvelle édition* plus complète que la précédente, et donnant notamment la liste de quelques bonnes variétés fruitières, avec leurs caractères et illustrations.

Les agriculteurs désireux de se procurer cette nouvelle brochure devront s'adresssr à M. Séverac, Inspecteur Principal Adjoint des Services Centraux de la Compagnie du Midi, gare Toulouse-Matabiau, qui la leur fera parvenir contre 0 fr. 30 cent., montant des frais d'envoi.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole*. — C'est un petit courant d'affaires en réassortiment, qui a seul donné quelque animation aux transactions dans les Entrepôts parisiens, pendant la huitaine écoulée, coupée par un jour férié. Les prix payés sont restés à peu près sans changement, tout en étant fermes. On a payé des vins 8° du Midi, de 91

à 93 fr., des 9° de 100 à 105 fr., des 10° de 106 à 110 fr. Des Algérie ont été traités de 112 à 120 fr. pour des 10°5 à 12° ; des Espagne 12°, de 115 à 120 fr. ; il y a eu encore quelques offres en provenance d'Italie, de 85 à 88 fr. suivant qualité, pour des vins faisant de 9 à 9°5 ; des blancs d'Algérie aurait pu être obtenus de 118 à 120 fr. Le tout pour l'hecto nu et sur gare Paris. Voici la note du Marché aux vins :

« Le courant des affaires se maintient le même que précédemment sans donner lieu à aucune remarque particulière, du reste les prix sont inchangés. »

Les demandes des détaillants ont été un peu plus suivies en mai que le mois précédent, sans pourtant avoir pris le développement qu'on désirait leur voir prendre.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle* :

Vins rouges	Cours en 1923	Cours du 2 juin	Cours du 9 juin
7 à 8°.....	»	64	En
8 à 9°.....	40	à	
9 à 10°.....	à	87	raison
10 à 11°.....	57	»	
11 à ».....	»	»	des fêtes
Costières.....	62 à 75	92 à 104	
Rosé, paillet, gris.....	5 fr. le degré	»	pas
Blanc Bourret.....	»	»	
Blanc Picpoul.....	»	»	de marché

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1923	Cours du 3 juin	Cours du 10 juin
7 à 8°.....	40	63	63 à 70
8 à 9°.....	à	à	70 à 79
9 à 10°.....		87	79 à 87
10° et au-dessus.....	64	»	»
Rosé.....	5 à 5 fr. 50 le d.	8,50 à 9 fr. le degré	8,50 à 9 fr. le d.
Blanc.....	»	»	»

La cave coopérative de Mauguio (Hérault), a vendu le 3 juin, 700 hectolitres de son vin rouge 8°9, au prix de 75 francs l'hectolitre nu, pris sur place.

Cette. — Bourse de Cette.— Marché du 4 juin 1924. — Vins : rouge courant, 8 à 10 degrés, l'hecto, de 72 à 87 fr.; rosé, le degré, 8.50 à 9 ; blanc, 8.75 à 9 fr.; Algérie rouge, 11 à 12 deg., 8.75 à 9 fr.; Espagne rouge, 11°5 à 12 degr., 75 à 77 fr. l'hecto, droits de douane et autres frais en sus ; rosé : pas d'affaires ; blanc, 75 à 77 fr. l'hecto ; Mistelle blanche, 8 à 9 degrés liqueur, 15 degrés alcool, 210 à 225 fr. l'hecto.

— **Béziers**

Vins rouges	Cours en 1923	Cours du 30 mai	Cours du 6 juin
7 à 8°.....	»	»	»
8 à 9°.....	39	72	72
9 à 10°.....	à	à	à
10 à 12°.....	65	94	94
Vins rosés.....	5 à 5 fr. 50 le d.	8 à 8 fr. 50 le d.	8 à 8 fr. 50 le d.
Vins blancs.....	5,75 à 7 fr. le d.	8,75 9 fr. le d.	8,75 à 9 fr. le d.

Béziers. — On signale comme traitées : partie cave R. à Marseillan, 9 degrés couverts (revente), 82 fr. 50 ; partie cave C. à Bassan, 8 degrés, 73 fr,; cave S. P. à Vias, 7.000 hectos, 8°4, 76 fr.

Le marché est en légère hausse. Les demandes sont plus nombreuses.

Pézenas.— Cote officielle des vins et alcools.— Semaine du 31 mai au 7 juin. Vin rouge : 7 à 8 degrés, 65 à 71 fr. ; 8 à 9 degrés, 71 à 78 fr.; 9 à 11 deg. 78 à 94 fr. — Vin rosé : 8 à 8,25 le degré ; Bourret, 8 fr. 50 le degré ; Clairette, 9 fr. 50 à 10 fr. le degré.

Olonzac. — Cours des vins du Minervois. — Marché d'Olonzac du 8 juin 1924. – Vins rouges : de 8 à 9 degrés, de 72 à 80 fr.; de 9 à 10 degrés, de 80 à 88 fr.; de 10 à 11 degrés, de 88 à 92 fr.; de 11 à 12 degrés, de 92 à 102 fr.

AUDE. — **Narbonne**

Vins rouges	Cours en 1923	Cours du 29 mai	Cours du 5 juin
7 à 8°	»	»	»
8 à 9°	38 à 43	72 à 78	72 à 79
9 à 10°	43 à 52	78 à 85	79 à 85
10 à 11°	52 à 62	85 à 92	85 à 92
11° et au-dessus.	62 à 72	92 à 102	92 à 102

Carcassonne. — Marché de samedi 7 juin. — Cours moyens pour la semaine du 1er au 7 juin : Vins rouges, 8 à 12 degrés, 72 à 102 fr. l'hecto.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — On cote :

Vins rouges	Cours en 1923	Cours du 31 mai	Cours du 7 juin
7 à 8°	»	»	»
8 à 9°	39 à 43	72 à 77	72 à 77
9 à 10°	43 à 49	77 à 82	77 à 82
10 à 11°	49 à 60	82 à 92	82 à 92
11 à 12°	60 à 70	92 à 108	92 à 103
12 à 13°	»	»	»

Divers lots de vins de Maury, de 15°, ont été vendus 210 fr. l'hecto.

GIRONDE. — **Bordeaux.** – Les prix restent sans changement, les récoltants se trouvant en mesure de pouvoir attendre. On cote les vins ordinaires rouges de 800 à 950 fr. le tonneau nu et les vins blancs de 900 à 1.050 fr.

BOUCHES-DU-RHÔNE. — **Marseille.** — Cours officiel des vins, marché du 4 mai. — Région : rouge, 8 à 9 degrés, de 68 à 77 francs l'hectolitre.

Rosé, 8,50 à 9 francs le degré.

Blanc, 9 francs le degré.

Algérie : Rouge, de 10 à 12 degrés, 1er choix, 100 à 118 fr. l'hectolitre.
10 à 12 degrés, 2me choix, 95 à 110 francs.

Blanc, 10 degrés, 105 à 108 fr. l'hecto.
11 degrés, 112 à 115 fr. l'hectolitre.

CÔTE-D'OR. — **Dijon.** — Peu d'affaires sur les vins fins qui, d'ailleurs sont des plus rares à la propriété, de très grosses quantités ayant été enlevées en mars et avril. Les ordinaires se traitent depuis 200 fr. jusqu'à 300 fr. suivant les villages et les cuvées.

TOURAINE. — Au marché de Loches, on a payé les vins blancs de 65 à 70 fr. les rouges de 65 à 70 fr. l'hecto nu.

Au marché de Sainte-Maure, on a traité les vins blancs de 95 à 100 fr.; les rouges, de 90 à 95 fr. l'hecto nu.

Au marché de Châteaurenault, les blancs ont été vendus de 90 à 95 fr., les rouges 85 à 90 fr. l'hecto nu.

ALGÉRIE. — **Alger**. — Du 31 mai 1924. — Vin rouge : extra, 8,75 à 9 fr. 25 le degré. (Cours nominaux) ; toutes qualités réunis de 7 à 8 fr.

Vin blanc : De raisins rouges, le degré, 7 à 7 fr. 50 ; De raisins blancs, 7,50 à 8 fr.

ALCOOLS

Montpellier. — Pas d'affaires.

Béziers. — Pas d'affaires.

Nimes. — Pas de marché.

Narbonne. — Pas d'affaires.

Perpignan. — Pas d'affaires.

TARTRES

Montpellier. — Crème de tartre, 465 fr. les 100 kilos. Lies de vin pour 20 à 25 degrés de rendement, 1 fr. 15 le degré.

Bordeaux. — Lies : cristallisation (rend. en bitartrate de potasse), 20 o/o, 1 fr. 50 ; 25 o/o, 1.55; 30 o/o, 1.60 ; 35 o/o, 1.65 »/» ; 40 o/o, 1.70 le degré.

Lies. — Acidité (acide tartrique total), 20 o/o, 1.90; 25 o/o, 1.95 ; 30 o/o, 2.05 le degré.

Tartres. — Cristallisation (rendement en bitartrate de potasse : 60 o/o, 2,80 le degré ; 65 olo, 2,85 ; 70 olo, 2,875; 75 olo, 2,90; 80 olo, 2,95 le degré.

Tartres.— Acidité (acide tartrique total) : 50 olo, 3,25 le degré; 55 olo, 3,28, 60 olo, 3,32 ; 65 olo, 3,35 70 olo, 3,40 le degré.

Crême de tartres. — 90 olo, 1er blanc, 480 fr. les 100 kilos ; 95 olo, 525 les 100 kilos ; 98 olo, 575 fr. les 100 kilos.

Acide tartrique. — Disponible, 1er blanc, 890 fr.; dito livrable »»» fr. les 100 kilos. Marché indécis, prix variables.

CÉRÉALES

New-York. — On cote en clôture :

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
Blés dur 2 disp	1.17 1/2	64.81	86.42	+ 1.51
Maïs disp	89 1/4	56.72	70.90	+ 0.82

Blé roux d'hiver nº 2 disponible 118 »/» c. (86 fr. 79 les 100 kilos) ; bigarré durum nº 2, disponible 115 »/» cents (84 fr. 58).

On cote à **Montpellier**. — Grains grossiers : Avoine grise pays, 82 fr. les 100 kilos, marchandise nue prise sur place ; paumelle, orge et seigle, manque.

On cote à **Alger.** — Blé tendre 92 à 95 fr. les 100 kilos. Blé dur, colon supérieur 100 à 102 fr. les 100 kilos. Blé dur, suivant provenance et qualité, 95 à 99 fr. les 100 kilos. Orge suivant qualité 64 à 68 fr. les 100 kilos. Avoine 65 à 68 fr. les 100 kilos.

PAILLES ET FOURRAGES

Castelsarrasin (Tarn-et-Gar.) — Foin 10 fr. ; luzerne 10 à 12 fr. ; paille de blé 10 à 12 fr. ; d'avoine 8 à 10 fr. les 100 kilos en culture.

Strasbourg. — Foin 16 à 18 fr. ; paille ; 10 à 11 fr. les 100 kilos sur wagon gare départ.

Valence-d'Agen. — (Tarn-et-Gar.) — Foin 16 fr. ; luzerne 24 fr. ; paille de blé 17 fr. les 100 kilos.

GRAINES FOURRAGÈRES

Valence-d'Agen (Tarn-et-Gar.) — Trèfle violet 500 fr. les 100 kilos.

DIVERS

On cote à Cette :

Soufres : trituré 98-99 °/₀, sur wagon Cette, 65 fr. la balle de cent kilos ; sublimé pur, 75 fr.

Produits chimiques : Nitrate de soude 15-16, 110 à 115 fr. les cent kilos. — Sulfate ammoniaque 20-21, 110 fr. — Sulfate potasse 48-52, 85 à 90 fr. — Chlorure potassium 48-52, 55 à 58 fr. — Sylvinite riche 20-22, 23,50. — Sulfate cuivre cristaux 98-99, 190 à 195 fr. Superphosphate minéral 14, 20,25 à 21 fr. Logé gare de Cette.

On cote à Marseille :

Soufre, sublimé en fleurs chimiquement pur, 77 fr. ; Raffiné (trituré Candi), 70 fr. ; Trituré garanti 97 o/o de soufre pur, 66 fr. ; Canons, 69 fr. ; Coulés en Candi, 66 fr. ; Soufre brut, 45 fr.

Sulfate de cuivre 98 °/₀ en sacs : consommation, 190 fr. ; entrepôt, 185 fr.

Sulfate de fer, 95 °/₀ en sacs de 100 k., 25 fr.

TOURTEAUX

Paris. — Tourteaux de lin format carré livrable 90 fr. Marseille ; Fécamp : grand format disponible 86 fr. Dynkerque ; de maïs disponible 76 fr. Lille ; grillé 65 fr. Marseille ; de sésame blanc disponible 58 fr. Marseille ; Rufisqud 71 fr. Marseille ; gris blanc 80 fr. Dunkerque ; blanc extra 84 fr. Dunkerque ; courant 72 fr. Marseille ; de choix 78 fr. Marseille ; gris blanc livrable 78 fr. Fécamp ; Coromandel dispon. 70 fr. Marseille.

Le Gérant : G. FOURNIER.

Montpellier. — Imp. Roumégous et Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

Du Dimanche 1er au Samedi 7 juin 1924

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1924		1923		1924	1923	1924		1923		1924	19
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mil
	Nantes						**Châlons-sur-Marne**					
Dimanche	20	»	22	12	»	»	»	»	17.8	8.6	»	9.
Lundi	22	»	17	8	»	«	»	»	14.	6.0	»	0.
Mardi	19	10	19	4	»		»	»	15.2	5.6	»	2.
Mercredi	18	12	15	5	0.2	»	»	»	18.5	8.0	»	1.
Jeudi	16	11	18	8	2	»	»	»	25.4	3.8	»	
Vendredi	19	»	17	6	«	»	»	»	27.8	8 4	»	
Samedi	23	»	21	9	«	»	»	»	25.6	9.2	»	
Total	1178	520	1097	483	140.9	143	1104.3	417.8	1334.0	393.3	147.2	100
	Rochefort						**Besançon**					
Dimanche	21	10	24	11	5	4	29	12	22	9	»	»
Lundi	19	10	21	9	1	3	24	13	23	9	»	1
Mardi	19	9	17	4	»	»	22	11	14	6	»	3
Mercredi	19	11	16	10	0.7	»	22	9	15	3	»	»
Jeudi	18	13	20	7	0.4	»	20	12	14	8	10	»
Vendredi	19	»	18	4	»	»	»	9	16	4	14	»
Samedi	24	11	26	6	»	»	21	10	22	6	»	»
Total	1248	619	247	92	135.8	12	1053	384	1179	416	159	227
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche	29	11	23	11	1	»	29	11	24	11	1	»
Lundi	24	11	»	»	6	»	26	14	»	11	9.5	1
Mardi	26	9	16	7	»	2	23	11	19	9	»	3
Mercredi	23	10	12	7	»	»	22	11	»	3	»	»
Jeudi	24	14	17	10	0.5	»	23	13	17	8	0.3	1
Vendredi	21	6	17	3	0.2	»	»	11	18	5	»	»
Samedi	23	7	20	5	»	»	23	9	21	7	»	»
Total	1386	462	1141	356	61.0	116	1448	616	1163	419	127.4	118
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche	20	11	25	13	8.2	»	»	12	24	12	»	»
Lundi	«	10	22	9	»	4	28	14	22	9	»	»
Mardi	22	6	17	8	»	»	28	17	24	12	»	12
Mercredi	23	10	17	9	»	»	27	10	18	»	»	»
Jeudi	23	14	19	4	0.4	»	27	12	«	13	»	»
Vendredi	22	10	20	4	»	»	28	16	»	8	»	»
Samedi	25	8	»	6	»	»	29	11	23	»	»	»
Total	1393	652	1141	486	155.8	190	1607	701	1167	517	58.1	100
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche	25	13	26	12	»	»	27.4	11.0	21.0	12.1	0.3	»
Lundi	27	14	27	10	0.4	»	28 7	15.1	24.2	9 9	»	»
Mardi	23	11	19	11	»	»	29.0	12.3	21 2	11 9	»	»
Mercredi	26	14	18	9	»	11	29.2	11 9	21 0	8 3	»	»
Jeudi	27	13	19	9	»	»	27.0	15 9	23 4	9.3	»	»
Vendredi	24	15	20	8	»	»	29.0	11.9	24.4	13.5	»	»
Samedi	27	10	24	9	»	»	27.2	10 9	26.4	8.7	»	»
Total	1609	734	955	537	186.0	191	1631.5	787.2	1487 0	659.4	100.9	185
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche	25	12	»	14	»	»	28	20	20	15	»	4
Lundi	26	17	24	13	0.6	»	27	19	18	16	»	7
Mardi	26	14	22	14	»	»	»	»	28	18	»	»
Mercredi	30	16	21	11	»	»	23	20	24	16	»	»
Jeudi	29	17	22	13	»	»	23	20	25	16	»	»
Vendredi	27	16	23	14	»	»	27	19	21	13	»	30
Samedi	31	15	24	12	»	»	24	20	20	15	»	10
Total	1676	878	1042	600	59.6	60.1	1695	1116	1423	928	57	152

Observations. — Printemps.